

# AMERICAN STOUT

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **44.8**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.4 kg (49.6%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.25 kg (18.2%)	80 %	16
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.65 kg (9.5%)	74 %	296
Ziarno	Jęczmień palony	0.55 kg (8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.35 kg (5.1%)	70 %	299
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.35 kg (5.1%)	73 %	887
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.4%)	85 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	11.4 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	11.4 %
Na zimno	Simcoe	50 g	7 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

### Notatki

- Słody ciemne na 72 stopnie.  
24 lut 2017, 09:41